

INGREDIENSER

100 g spinat
175 g (pizza) mel
1 ss olivenolje
Ca. 50 til 100 ml varmt vann
5 g gjær
7 g salt
1 pakke Hälsans Kök Plant-based Balls
100 g cherrytomater
1/2 rød paprika
1/2 gul paprika
1/2 rødlok
100 g revet vegansk ost
3 ss pizza tomatsaus (ferdiglaget)
1 ss tørket oregano
2 ss granateplefrø
Frisk basilikum

KULINARISKE TIPS

Ikke noe avfall

Ved å forme ditt eget juletre går ingen deig til spille.

SERVING  2 PORSJONER

VANSKELIGHETSGRAD 
MELLOM

Overtask gjestene (og nissen!) i år med vår plantebaserte juletrepizza, laget med Plant-based balls

FREMGANGSMÅTE

1. Forbered spinaten

La spinaten stå med en ss. vann på middels varme i ca 1 min. i en stekepanne for å krympe under omrøring. Skyll spinaten i en sil under kaldt vann. Klem ut overflødig vann og puré spinaten med en stavmikser til den er jevn.

2. Gjør deigen klar

Bland melet med gjær, spinatpuré, olivenolje, vann og salt i en stor bolle med en slikkepott. (vannmengden avhenger av vannmengden i spinatpureen, deigen kan være myk og litt klissete, ellers tilsett litt mer vann eller mel). Elt deigen for hånd i ca 8 til 10 minutter på kjøkkenbenken. Ha deigen tilbake i bollen, dekk med et klede og la heve til dobbelt volum.

3. Forvarm ovnen og kutt grønnsakene

Forvarm ovnen til 230 °C. Skjær grønnsakene til 'topping': Halver paprikaen og skjær den ene halvdel på tvers i tynne 'guirlander'. Skjær løken i tynne halvringer og tomatene i to. Skjær en stjerne ut av den resterende paprikaen med en julestjerneknutter.

5. Form juletreet ditt

Kle stekebrettet med bakepapir. Trykk ut den hevede deigen og form den til et pizzajuletre på kjøkkenpapir. Start med å forme en trekant av deigen, så kan du danne 4 hjørner på begge sider og en stilk i bunnen (du kan også kutte hjørnene på deigen for å gjøre dem lettere å forme.

6. Lag pizzabunnen

Legg tomatsausen på kanten av pizzajuletreet, strø over oregano og fordel osten over tomatsausen.

7. Tilpass juletreet ditt

Fordel nå et fint mønster av pepper og løk 'guirlander' og tomater og Plant-based balls over pizzaen.

8. Stek pizzaen

Stek juletrepizzaen midt i ovnen i ca 12 til 18 minutter.

9. Siste berøring

Pynt pizzaen med paprika julestjerner, basilikumblader og granateplefrø.

SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO